



Preferencia en el consumo de alimento como estrategia térmica en monos araña (*Ateles geoffroyi*) bajo cuidado humano

Rael Martín Palestino-Sánchez¹, Daniela Carreón-Bautista², Laura Castañeda-García², Sofía Franco-Baltazar², Francisco García-Orduña³ y María de Jesús Rovirosa-Hernández³

1 Doctorado en Neuroetología, Universidad Veracruzana, 2 Universidad de Guadalajara, 3 Instituto de Neuroetología, Universidad Veracruzana. raelpalestino@hotmail.com

La preferencia alimenticia del mono araña (*Ateles geoffroyi*), se basa en maximizar la ganancia de la energía que consume, pero además, la preferencia y consumo de alimento dependen del contenido nutricional, por ejemplo, los primates en vida libre pueden incrementar la ingesta de partes vegetales con mayor concentración de grasas durante la temporada de norte (octubre a enero), meses que suelen presentar las temperaturas más bajas durante el año, lo cual podría estar relacionado como una estrategia térmica para afrontar las condiciones ambientales más frías. El objetivo de este estudio fue analizar si la preferencia de consumo de alimento también cumple un papel como estrategia térmica además de energética en *A. geoffroyi*, bajo cuidado humano. El estudio se llevó a cabo en la UMA "Doña Hilda Ávila de O'Farrill, Catemaco, Veracruz, México. De enero 2021 a enero 2022, utilizando un muestreo focal-animal de 3 a 5 minutos por cinco días consecutivos al mes. Los datos se obtuvieron de 14 individuos registrando las partes vegetales que consumían ordenadamente. Los valores nutricionales fueron obtenidos del SMAE 4. Adicionalmente, se obtuvieron datos de temperatura ambiental y humedad relativa con la ayuda de una estación climática portátil (Kestrel 3000). Al comparar los factores ambientales entre los diferentes meses se observó que la temperatura ambiental fue diferente ($H=37.781$; $df=11$; $p \leq 0.001$), pero la humedad no varió ($H=18.836$; $df=11$; $p \leq 0.064$). Respecto a la temperatura, enero y diciembre fueron los meses más fríos (20.7°C y 20.1°C , respectivamente), por otro lado, mayo y agosto fueron los meses más cálidos (27.8°C y 26.7°C , respectivamente). Durante los meses más fríos los monos prefirieron consumir plátano (energía=48 Kcal; proteína=0.6 g; lípidos=0.2 g; carbohidratos=12.4 g), y mango criollo (energía=40 Kcal; proteína=0.3 g; lípidos=0.2 g; carbohidratos=10.5 g), contrariamente en los meses más cálidos tuvieron preferencia por el mango petacón (energía=72 Kcal; proteína=0.6 g; lípidos=0.3 g; carbohidratos=12.9 g), aguacate (energía=54 Kcal; proteína=0.7 g; lípidos=5.3 g; carbohidratos=2.1 g), y melón (energía=61 Kcal; proteína=1.5 g; lípidos=0.3 g; carbohidratos=14.6 g). Se encontró que en los meses más fríos su preferencia de consumo no cumplió un papel térmico, ni tampoco una tendencia de preferencia por el aporte energético que contenía el alimento; en condiciones de frío se registró que, los monos disminuyeron su actividad y esto se ve reflejado en su preferencia y consumo de alimento, al ser más inactivos sugiere que no requieren de mayor aporte energético. Contrariamente, durante condiciones cálidas se observó una preferencia mayor por especies que contienen más grasas, proteínas y aporte energético, durante este periodo los monos registraron estar más activos, y esto podría explicar la preferencia de alimentos ricos en aporte energético o grasas, utilizadas como reserva de energía. Agradecemos a la beca otorgada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (RMPS-931440) y al proyecto (MJRH-174332019100).

1. M. Laska, L.T. Hernández-Salazar, y E. Rodríguez-Luna. Food preferences and nutrient composition in captive spider monkeys, *Ateles geoffroyi*. *International Journal of Primatology*, Vol. 21, 4, 2000, pp. 671-683.
2. N. Righini, P.A. Garber, y J.M. Rothman. The effects of plant nutritional chemistry on food selection of Mexican black howler monkeys (*Alouatta pigra*): The role of lipids. *American Journal of Primatology*, Vol. 79, 4, 2015, pp. 1-15.
3. J. Altmann. Observational study of behavior: Sampling methods. *Behavior*, 49, 1974, pp. 227-267.
4. A.B. Pérez-Lizaur, A.L. Becerra-Castro, B. Palacios-González, e I. Flores-Galicia. *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*, 4ª edición (Pérez Lizaur, Ana Berta, CDMX, México, 2014).